

# CAMILLE DESEEZ

33 avenue Longueil, 78600, Maisons-Laffitte  
0787008288 [camilledeseez@gmail.com](mailto:camilledeseez@gmail.com)

## PROFIL PROFESSIONNEL

Créatif, curieux des cultures culinaires du monde , dynamique et efficace, anticipant et s'adaptant aux besoins des clients. Équipier sympathique, ponctuel et dynamique. 1 an et demi d'expérience dans la restauration. Salué pour ma polyvalence et ma persistance.

## COMPÉTENCES

- Bonne communication orale et écrite
- Communication interculturelle
- Bilingue français anglais
- Notions d'arabe et de japonais
- Cuisine simple
- Techniques de cuisine
- Préparation, cuisine et ménage
- Entretien d'une cuisine

## PARCOURS PROFESSIONNEL

### SOMMELIER, APPRENTI CUISINIER

**2021 : Le vin en bouche**, Paris – 2 Stages sommellerie

**2021-2023 : Restaurant à Kozo**, Restaurant gastronomique français par le chef Kozo Makita, Paris – Apprentissage

- Supervision du service en salle pour garantir son bon déroulement, veiller à la satisfaction de la clientèle et remédier aux problèmes éventuels.
- Gestion de la cave à vins en réception des livraisons, en contrôlant la qualité des produits et en effectuant le suivi des stocks pour prévenir les ruptures.
- Savoir effectuer des tâches de commis en cuisine : épluchage, taillage, nettoyage...etc

## FORMATION

**2007-2010 :** Successivement dans deux Ecoles britanniques du Koweït (BSK and KES)

**2010 puis 2014 à 2019 :** Lycée Français du Koweït :

**2010-2013 :** Ecole primaire, Maisons-Laffitte, France

**2019/2020 :** Internat Saint Gabriel (Vendée)

**2020 à 2022 :** La classe du phare, Paris

**2021 :** Diplôme National du Brevet

**2022 :** Préparation d'un bac professionnel Cuisine à Ferrandi Paris, Saint Gratien

## LANGUES

Bilingue Français /Anglais :

Arabe : Notions

Japonais : Notions

## CENTRES D'INTERÊT

Sport, voile, culture japonaise, Histoire, musique, dessin, voyage, Oenologie